



令和3年4月1日
梨の花保育園
給食だより

ご入園・ご進級おめでとうございます。子ども達は新しいクラスでの生活が始まり、期待に胸を膨らませていることと思います。子どもたちが毎日、給食の時間を楽しみと感じ「梨の花保育園の給食大好き!」と言ってもらえるような給食おやつ作りをしていきます。



今年度の給食・食育



《給食・おやつ》

給食は和食中心で米飯給食です。野菜を豊富に使用し、豆腐製品や魚も多く献立にいれて味付けはだし
の味や素材の味が引立つように薄味にします。給食、おやつ合わせて1日のエネルギーの約半分を摂取出
来るようにし、おやつは食事の一部と考え甘いおやつに偏らないようなメニュー作りをします。

食材は近隣の業者から仕入れ、また地元の契約農家から旬の新鮮野菜を届けていただいています。

《好き嫌い》

梨の花保育園では「好き嫌いなく食べ、キレイにそして上手に食事ができるようになり卒園しましょう」
を目標としています。ひよこ・あひる・りすぐみはいろいろな食材の味を経験する時期なので、苦手な物
は一口だけでも口にできるように声をかけ進めていきます。こま・きりん・ぞうは苦手な物は先生と約束
した量を食べ終わる事が出来るように声をかけています。

食材に触れ、知る事で嫌いな食べ物をなくすきっかけになることも多く、数々の食育活動からも好き嫌
いをなくすよう働きかけていきます。



《行事食》

日本ならではの行事を大切にし、行事食を食べるようになった由来や込められている思いを子ども達
に伝えていきます。



《ご当地メニュー》

全国の郷土料理をご当地メニューとして毎月(6月～)献立にいれます。メニュー、食材のいわれをお
ひさま集会でお話します。



《おもちつき》

もち米を蒸し、大きな杵と臼を使い「おもち」をつくります。力を合わせて出来たおもちで「鏡もち」に
を作り園に飾り、新年を迎える準備をします。



《おにぎり作り》

こうま・きりん・ぞうぐみは毎月、おにぎり作りをしています。卒園するまでに三角おにぎりを作ることが出来る事を目標としています。

※感染症の状況により変更になることがあります。



《お誕生日会》

特別なメニューでお祝いします。お誕生月のお友達にはおやつのケーキ（夏はアイスクリーム）に旗をつけてお祝いします。



《クッキング》

ぞうぐみは収穫した野菜を使用したメニューや人気のおやつメニューなどを作ります。調理する事の楽しさや調理器具の使い方、衛生の大切さについても伝えていきます。

※感染症の状況により変更になることがあります。



《畑活動》

園庭のプランター、近くの畑で季節の野菜を育てます。収穫した野菜は素材の味を生かし採れたてをみんなで食べます。自分たちが育てたうれしさ、そして新鮮な野菜は甘みもありとても美味しく子ども達にも好評です。

秋には「収穫祭」を行います。全園児で野菜を収穫し土に触れおやつで食べる「豚汁」の下準備をします。皆で力を合わせて作った豚汁の味は格別で、「おかわり」の声がたくさん聞ける楽しい行事です。



《今年度（前半）栄養目標量》

あひる・りす組

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食物繊維	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩
457	19.0	15.0	65.0	4.0	215	2.1	182	0.25	0.29	16	1.5

こうま・きりん・ぞう組

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食物繊維	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩
578	24.0	20.0	83.0	4.0	259	2.4	197	0.32	0.37	18	1.8

梨の花保育園では、食べる事をとても大切にしています。様々な食育を通して、いろんな味や食感を覚えてもらい食べることが大好きと思えるよううような活動しています。好き嫌いなく何でも食べられる事は一生の財産と考え、職員全員で好き嫌いをなくすように取り組んでいきます。また、食べる事の大切さ、作る人への感謝の気持ちをもてるように伝えていきます。

給食室を中心に職員全員で取り組んでいきます。今年度もよろしくお願い致します。

